

Semi-Refined Carrageenan - Bagian 1: Spesifikasi



© BSN 2013

Hak cipta dilindungi undang-undang. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh isi dokumen ini dengan cara dan dalam bentuk apapun serta dilarang mendistribusikan dokumen ini baik secara elektronik maupun tercetak tanpa izin tertulis dari BSN

BSN
Gd. Manggala Wanabakti
Blok IV, Lt. 3,4,7,10.
Telp. +6221-5747043
Fax. +6221-5747045
Email: dokinfo@bsn.go.id
www.bsn.go.id

Diterbitkan di Jakarta

Daftar isi

Daftar isi.....	iii
Prakata	iv
1 Ruang lingkup.....	1
2 Acuan normatif.....	1
3 Istilah dan definisi	1
4 Syarat bahan baku, bahan penolong dan bahan tambahan.....	1
5 Penanganan dan pengolahan.....	2
6 Teknik sanitasi dan higiene	2
7 Syarat mutu dan keamanan pangan.....	2
8 Pengambilan contoh	2
9 Cara uji	2
10 Pengemasan.....	3
11 Pelabelan.....	3
Lampiran A (normatif) Lembar penilaian sensori <i>semi-refined carrageenan</i>	4
Lampiran B (normatif) Pengujian Kekuatan Gel <i>Semi-refined carrageenan</i>	5
Lampiran C (normatif) Pengujian Viskositas <i>Semi-refined carrageenan</i>	6
Bibliografi	7
Tabel 1- Persyaratan mutu dan keamanan pangan	2
Tabel A.1- Lembar penilaian sensori <i>semi-refined carrageenan</i>	4

Prakata

Dalam rangka memberikan jaminan mutu dan keamanan pangan komoditas semi-refined carrageenan yang akan dipasarkan di dalam dan luar negeri, maka perlu disusun suatu Standar Nasional Indonesia (SNI) sebagai upaya untuk meningkatkan jaminan mutu dan keamanan pangan.

SNI ini terdiri dari 3 (tiga) bagian yang tidak terpisahkan yaitu:

- Bagian 1: Spesifikasi;
- Bagian 2: Persyaratan bahan baku;
- Bagian 3: Penanganan dan pengolahan.

Standar ini disusun oleh Panitia Teknis 65-05 Produk Perikanan, yang telah dirumuskan melalui rapat-rapat teknis dan rapat konsensus pada tanggal 14 Juli 2010 di Jakarta. Dihadiri oleh wakil-wakil produsen, konsumen, asosiasi, lembaga penelitian, perguruan tinggi serta instansi terkait sebagai upaya untuk meningkatkan jaminan mutu dan keamanan pangan.

Berkaitan dengan penyusunan Standar Nasional Indonesia ini, maka aturan-aturan yang dijadikan dasar atau pedoman adalah:

- 1 Undang-Undang No.7 tahun 1996 tentang Pangan.
- 2 Undang-Undang No.8 tahun 1999 tentang Perlindungan Konsumen.
- 3 Undang-Undang No.31 tahun 2004 tentang Perikanan dan amandemen Undang-undang No 45 tahun 2009.
- 4 Peraturan Pemerintah No.69 tahun 1999 tentang Label dan Iklan Pangan.
- 5 Peraturan Pemerintah No. 82 tahun 2001 tentang Pengelolaan Kualitas Air dan Pengendalian Pencemaran Air.
- 6 Peraturan Pemerintah No.28 tahun 2004 tentang Keamanan, Mutu dan Gizi Pangan
- 7 Peraturan Menteri Kelautan dan Perikanan No. PERMEN 01/MEN/2007 tentang Pengendalian Sistem Jaminan Mutu dan Keamanan Hasil Perikanan
- 8 Keputusan Menteri Kelautan dan Perikanan No. KEP.06/MEN/2002 tentang Persyaratan dan Tata Cara Pemeriksaan Mutu Hasil Perikanan yang Masuk ke Wilayah Republik Indonesia.
- 9 Keputusan Menteri Kelautan dan Perikanan No. KEP.01/MEN/2007 tentang Persyaratan Jaminan Mutu dan Keamanan Hasil Perikanan Pada Proses Produksi, Pengolahan dan Distribusi.

Standar ini telah melalui proses jajak pendapat pada tanggal 17 Februari 2012 sampai 16 Mei 2012 dan pemungutan suara pada tanggal 18 Juni 2012 sampai 17 Agustus 2012 dengan hasil akhir RASNI.

Semi-Refined Carrageenan–Bagian 1: Spesifikasi

1 Ruang lingkup

Standar ini menetapkan spesifikasi *semi-refined carrageenan*.

Standar ini berlaku untuk *semi-refined carrageenan* untuk pangan dan tidak berlaku untuk produk yang mengalami pengolahan lebih lanjut.

2 Acuan normatif

Acuan ini merupakan dokumen yang digunakan dari standar ini. Untuk acuan bertanggal, edisi yang berlaku sesuai yang tertulis. Sedangkan untuk acuan yang tidak bertanggal berlaku edisi yang terakhir (termasuk amandemen).

SNI 2326:2010, *Metode pengambilan contoh pada produk perikanan*.

SNI 01-2332.1-2006, *Cara uji mikrobiologi-Bagian 1: Penentuan Coliform dan Escherichia coli pada produk perikanan*.

SNI 01-2332.2-2006, *Cara uji mikrobiologi-Bagian 2: Penentuan Salmonella pada produk perikanan*.

SNI 01-2332.3-2006, *Cara uji mikrobiologi-Bagian 3: Penentuan Angka Lempeng Total (ALT) pada produk perikanan*.

SNI 2346:2011, *Petunjuk pengujian organoleptik dan atau sensori pada produk perikanan*.

SNI 2354.5:2011, *Cara uji kimia-Bagian 5: Penentuan kadar logam berat kadmium (Cd) dan Timbal (Pb) pada produk perikanan*.

SNI 01-2354.6-2006, *Cara uji kimia-Bagian 6: Penentuan kadar logam berat merkuri (Hg) pada produk perikanan*.

SNI 2357, *Penentuan kadar arsen pada produk Perikanan*.

SNI 2367, *Penentuan kadar timah putih (Sn) pada produk Perikanan*

SNI 7688.2:2013, *Semi- refined carrageenan - Bagian 2: Persyaratan bahan baku*.

SNI 7688.3:2013, *Semi- refined carrageenan - Bagian 3: Penanganan dan pengolahan*.

3 Istilah dan definisi

3.1

Semi-refined carrageenan

produk olahan hasil perikanan dengan bahan baku rumput laut kering yang mengalami perebusan, pemotongan, pengeringan dan penepungan

4 Syarat bahan baku, bahan penolong dan bahan tambahan

4.1 Bahan baku *semi-refined carrageenan* memenuhi syarat kesegaran, kebersihan dan kesehatan sesuai SNI 7688.2:2013.

4.2 Bahan penolong yang digunakan sesuai SNI 7688.3:2013.

SNI 7688.1:2013

4.3 Bahan tambahan yang digunakan sesuai SNI 7688.3:2013.

5 Penanganan dan pengolahan

Penanganan dan pengolahan *semi-refined carrageenan* sesuai SNI 7688.3:2013.

6 Teknik sanitasi dan higiene

Penanganan, pengolahan, pengemasan, penyimpanan, pendistribusian dan pemasaran *semi-refined carrageenan* menggunakan wadah, cara dan alat yang sesuai dengan persyaratan sanitasi dan higiene dalam unit pengolahan hasil perikanan.

7 Syarat mutu dan keamanan pangan

Persyaratan mutu dan keamanan pangan *semi-refined carrageenan* sesuai Tabel 1.

Tabel 1- Persyaratan mutu dan keamanan pangan

Jenis uji	Satuan	Persyaratan (<i>food</i>)	
		<i>Kappa</i>	<i>Iota</i>
a. Sensori	Angka (1 - 9)	7	7
b. Cemarkan mikroba - ALT - <i>Salmonella</i> - <i>E. coli</i>	koloni/g per 25 g APM/g	Maks 5 x 10 ³ Negatif < 3	Maks 5 x 10 ³ Negatif < 3
c. Cemarkan kimia* - Kadmium (Cd) - Timbal (Pb) - Merkuri (Hg) - Arsen (As) - Timah (Sn)	mg/kg mg/kg mg/kg mg/kg mg/kg	Maks 2,0 Maks 5,0 Maks 1,0 Maks 3,0 Maks 40,00	Maks 2,0 Maks 5,0 Maks 1,0 Maks 3,0 Maks 40,00
d. Fisika - Kekuatan gel (1,5%; KCl 0,2%; suhu 10 °C) - Viskositas	g/cm ² cPs	Min 400 Min 15	Min 100 Min 15

8 Pengambilan contoh

Cara pengambilan contoh sesuai SNI 2326:2010.

9 Cara uji

9.1 Sensori

Sensori sesuai SNI 2346:2011. Penilaian sensori sesuai Lampiran A.

9.2 Cemarkan mikroba

- *Escherichia coli* sesuai SNI 01-2332.1-2006.
- *Salmonella* sesuai SNI 01-2332.2-2006.
- ALT sesuai SNI 01-2332.3-2006.

9.3 Cemarkan logam

- Arsen sesuai SNI 2357.
- Timah sesuai SNI 2367.
- Timbal dan kadmium sesuai SNI 2354.5:2011.
- Merkuri sesuai SNI 01-2354.6-2006.

9.3 Fisika

- Kekuatan gel sesuai Lampiran B.
- Viskositas sesuai Lampiran C.

10 Pengemasan

Pengemasan sesuai SNI 7688.3:2013.

11 Pelabelan

Setiap kemasan produk *semi-refined carrageenan* yang akan diperdagangkan diberi label dengan benar dan mudah dibaca, menggunakan bahasa yang dipersyaratkan dan sesuai dengan ketentuan label dan iklan pangan. Pelabelan sesuai SNI 7688.3:2013.

Lampiran A
(normatif)

Lembar penilaian sensori *semi-refined carrageenan*

Tabel A.1- Lembar penilaian sensori *semi-refined carrageenan*

Nama panelis :

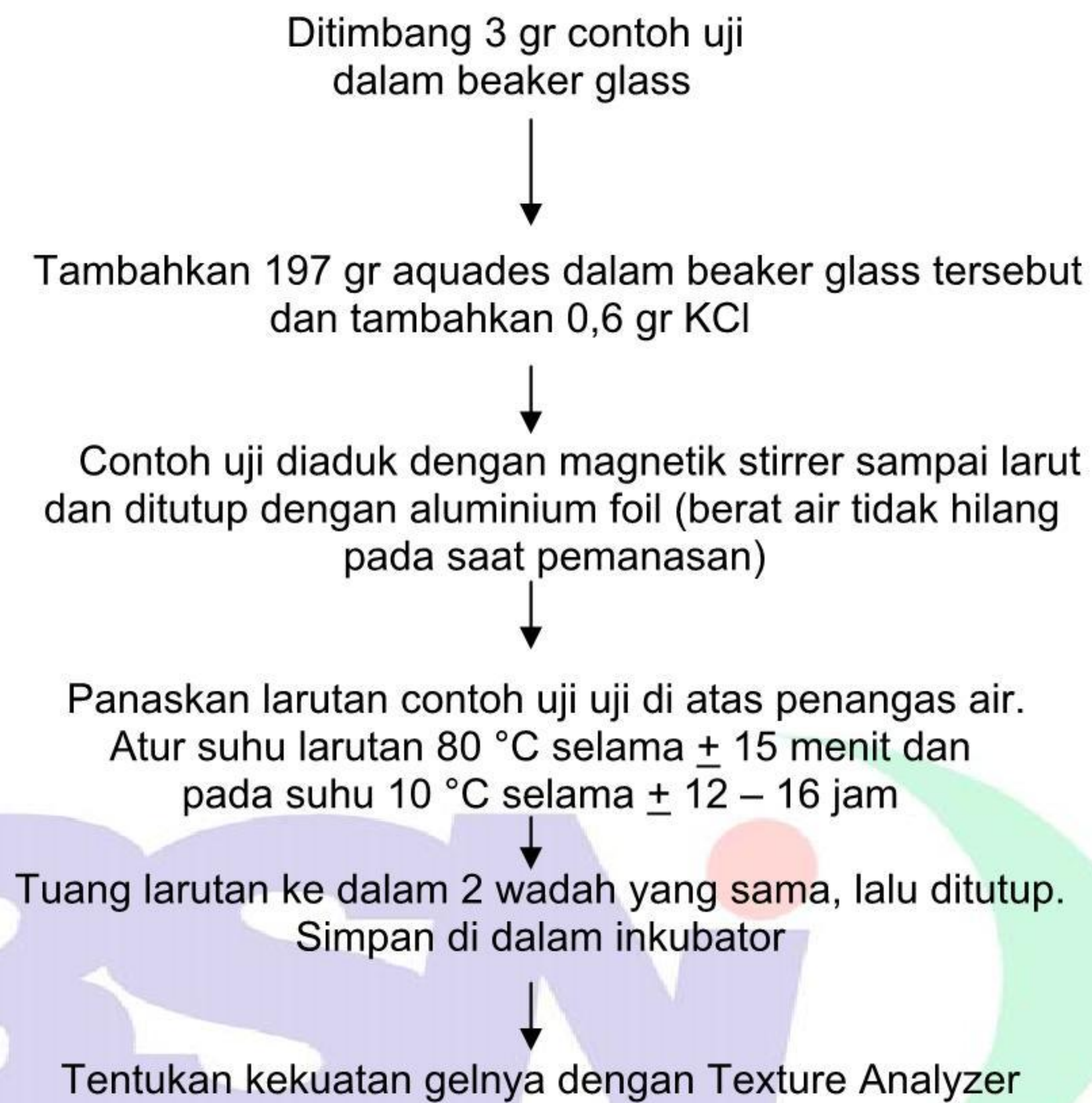
Tanggal :

- Cantumkan kode contoh pada kolom yang tersedia sebelum melakukan pengujian.
- Berilah tanda √ pada nilai yang dipilih sesuai kode contoh yang diuji.

Spesifikasi	Nilai	Kode contoh				
1 Kenampakan						
• Warna spesifik jenis homogen, cerah	9					
• Warna spesifik jenis homogen, kurang cerah	7					
• Warna spesifik jenis kurang homogen, kurang cerah	5					
• Warna spesifik jenis kurang homogen, agak kusam	3					
• Warna spesifik jenis tidak homogen, sangat kusam	1					
2 Bau						
• Tidak berbau	9					
• Sedikit berbau	7					
• berbau	5					
• Agak apek	3					
• Apek	1					
3 Tekstur						
• Sangat kering dan halus	9					
• Kering dan halus	7					
• Kurang kering	5					
• Lembab, sedikit menggumpal	3					
• Menggumpal	1					

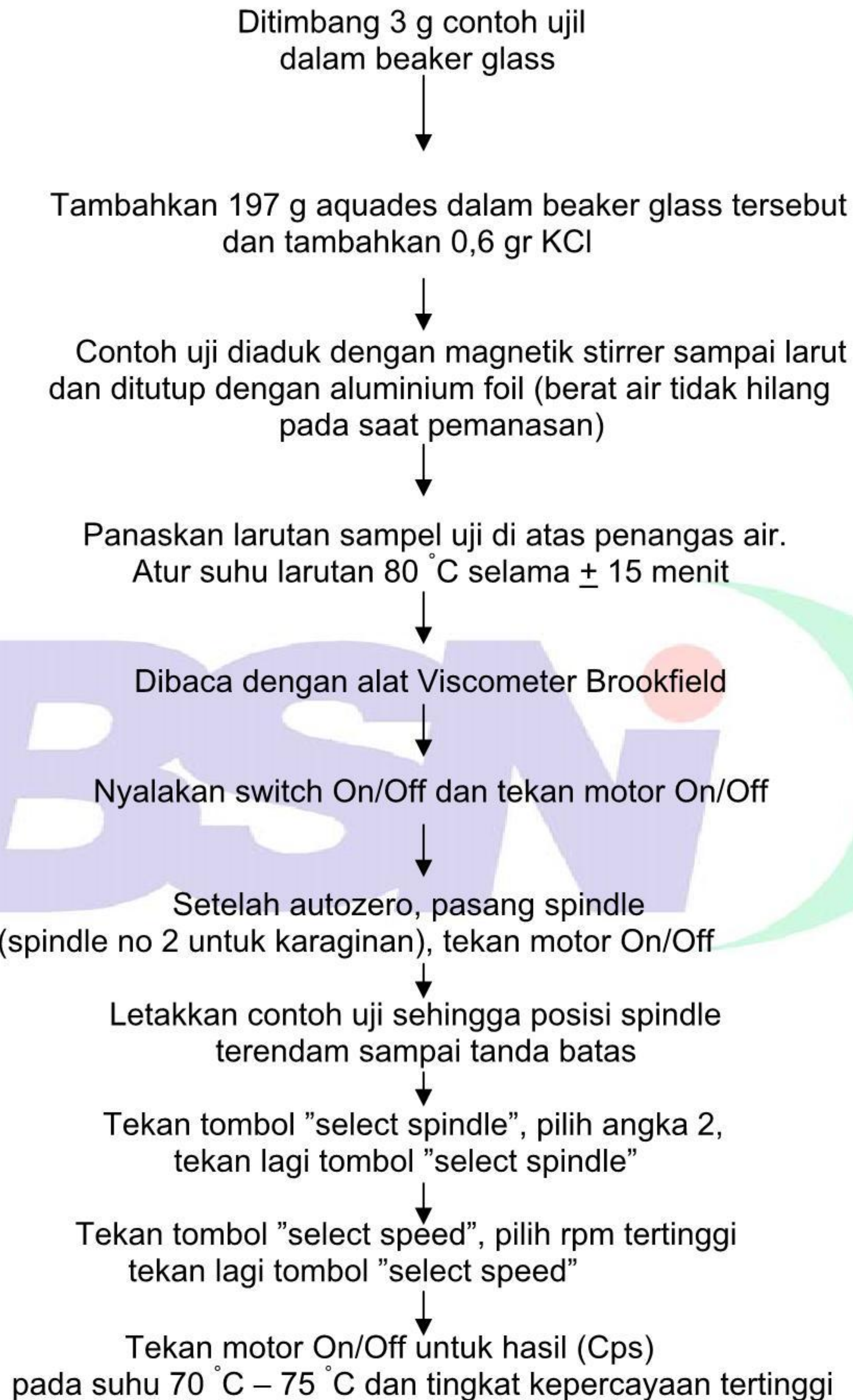
Lampiran B (normatif)

Pengujian Kekuatan Gel *Semi-refined carrageenan*



Lampiran C (informatif)

Pengujian Viskositas *Semi-refined carrageenan*



Bibliografi

Commission Regulation (EC) No 78/2005, amending Regulation (EC) No 466/2001 as regards heavy metals-Official Journal of the European Union.

Council Regulation (EC) No 104/2000 (o) L 17.21.1.2000.p.22- Office for Official Publications of the European Communities.

